



Az Érzékszervi Minősítés Korszerű Módszerei ©
TANFOLYAMI OKTATÁSI PROGRAM

1. NAP

- ELŐADÁS 1** „Érzékszervi minősítés megnövekedett szerepe a nemzetközi gyakorlatban”
(Az érzékszervi vizsgálatok helye és szerepe a termékfejlesztésben, piacutatásban és minőségbiztosításban. A hazai és nemzetközi vonatkozó szabványok áttekintése.)
- GYAKORLAT 1** Alapízek azonosítása
- ELŐADÁS 2** Bíráló kiválasztó vizsgálatok MSZ és ISO szerint
(Színfelismerés, szagfelismerés, ízfelismerés, ízküszöbérték, koncentráció-különbség vizsgálat. Alapvető és specifikus bírálókiválasztó vizsgálatok.)
- GYAKORLAT 2** Ízküszöbérték teszt I.
- ELŐADÁS 3** A minősítés fiziológiai alapjai
(Az érzékszervek működésének alapjai, sajátosságai és összefüggései. Az érzékszervi vizsgálatok kritikus pontjai.)
- GYAKORLAT 3** Ízküszöbérték teszt II.
- ELŐADÁS 4** A minősítés pszichológiai hibatényezői
(Elvárási hiba, logikai hiba, háló hatás, sorrendi hibák, kontraszt hatás, stb.)
- GYAKORLAT 4** Ízküszöbérték teszt III.
- ELŐADÁS 5** Az érzékszervi bírálati panel kialakítása és fenntartása
(A bírálati panel típusai. Az érzékszervi bírálók toborzása, képzése kiválasztása, teljesítményük nyomon követése.)
- GYAKORLAT 5** Ízfelismerés

2. NAP

- ELŐADÁS 1** Bírálati módszerek 1 Különbségvizsgálati módszerek és értékelésük/A
(A-not A, Egyszerű összehasonlítás, Páros összehasonlítás, Páros preferencia, Duo-Trió próba, Háromszögpróba, Ötből kettő próba)
- GYAKORLAT 1** Háromszög próba
- ELŐADÁS 2** Bírálati módszerek 1 Különbségvizsgálati módszerek és értékelésük/B
(Egy és kétoldali különbségvizsgálat fogalma, Értékelés a Binomiális tétel alapján, Értékelés χ^2 próbával, Értékelés szekvenciális eljárással)
- GYAKORLAT 2** Színfelismerés teszt
- ELŐADÁS 3** Bírálati módszerek 2. Rangsorolós módszerek
(Egyszerű rangsorolás, skálás: strukturálatlan-, strukturált- és kategória skála, páronkénti rangsorolás Ismert-, ismeretlen és feltételezett rangsorú minták rangsorolása, kötések a rangsorban.)
- GYAKORLAT 3** Páronkénti rangsorolás
- ELŐADÁS 4** Bírálati módszerek 2. Rangsorolós módszerek értékelése
(Rangszámösszeg, Friedman analízis, Page próba, Variancia analízis, Páronkénti szignifikáns differenciák számítása, Cluster analízis)
- GYAKORLAT 4** Profilanalízis – Tulajdonságlista készítés
- ELŐADÁS 5** Bírálati módszerek 4 Leíró módszerek és értékelésük
(Pontozásos bírálatok: 100 pontos, 20 pontos, súlyozó faktoros, termékleírásos
Profilanalitikus bírálatok: aroma- ill. állományprofil, termékprofil, higitásos profil, polaritásos profil, Szabad Leíró Bírálat (Free Choice Profiling), Procrustes analízis)
- GYAKORLAT 5** Profilanalízis – Konszenzus csoport és egyéni bírálat



REFERENCIA LISTA

Tanfolyamunkon többek között az alábbi cégek munkatársai vettek részt:

ÁNTSZ Megyei szervezetei, ARANYFÁCÁN Konzervgyár Kft., Hatvan, BÁBOLNA Baromfi Rt. Győr, BAJCSY ZSILINSZKY Kórház, Bp., BONDUELLE Nagykovács Kft., BORSOD-ABAUJ-ZEMPLÉN MEGYEI ÁÉÉÁ, Miskolc, BÉKÉS MEGYEI ÁÉÉÁ, Békéscsaba, BRAU UNION SÖRGYÁRAK Rt., Bp., BRODECO Sütőipari Rt., BUDAPEST FŐVÁROSI Á.É.E.Á. Bp., BUZAKALÁSZ MGSZ Zöldségszárító üzem, DNV Det Norske Veritas Magyarország Kft., Bp., Dr. E. Wessling Kémiai Laboratórium Kft., Bp., DREHER SÖRGYÁRAK Rt., Bp., EDUSCHO Bp.Kft., EKO Nyíregyházi Konzervgyár, ETOL Magyarország Kft., ÉSZAKTEJ Rt., Miskolc, FÁÜ Rt.-PEPSI Bp., FOGYASZTÓVÉDELMI FŐFELÜGYELŐSÉG Bp. 3x, FUTURA Rt., Tarcál, GLOBUS Rt., GYERMELY Rt., GYŐRI Likörgyár Rt, GYULAI HÚSKOMBINÁT Rt., HARIBO Hungária Kft., Nemesvámos, INVEST TRADE Kft., LIMPEX Kft., Nagyatád, KABAI CUKORGYÁR Rt., KÁRPÁT-HÚS Rt, Aranyosapáti, KÉKKÜTI Ásványvíz Rt. 2x, KERMI Kft., Bp., KORONA Gombaipari Egyesülés, Kerecsend, KRAFT JACOBS SUCHARD, Bp., LAMBA Kft. Győr, MATYÓ MALOM Mezőkövesd, MISKOLCI Likóripar Rt. MISKOLCI Sütőipari Kft., MOKKA-NEGRA Kft., Bp., NASS Csokoládé Kft., NESTLÉ Hungária Kft. Szerencs, NYÍRI-HÚS Kft., PICK Szalámi Rt., PRIMA Food Rt., Bp., PROFORG Rt. Miskolc REJTŐ SÁNDOR Szakközépiskola Győr, RÉPCELAKI Sajtgyár Rt., SAJÓHÚS Rt. Felsőzsolca, SGS Hungária Kft., Budapest, STOLLWERCK Bp. Kft., Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei ÁÉEA, Nyíregyháza SZABOLCSTEJ Tejipari Rt., SZERENCSEI MG.Rt, SZAMOS MARCIPÁN Kft., Pilisvörösvár, SZIRÁK FARM Kft. Borsodszirák, SZOBI SZÖRP Rt., TAKTATEJ Rt., TETRA PAK Hungária Rt., THUR Husipar, TOLNATEJ Rt., TUTTI Kft Győr, UNILEVER Rt. Budapest, UNIVER Rt. Kecskemét, ZALATEJ Rt., ZEMPLÉNHÚS Kft, Sátoraljaújhely, ZWACK UNICUM Rt. Bp. 2x, WESSLING Hungary Kft., Bp. 2x, WILD Hungária Kft., WOLF Hungária Kft., Győr.

Az Érzékszervi Minősítés Korszerű Módszerei[©] - a BCE Érzékszervi Minősítő Laboratórium regisztrált tananyaga. Minden jog fenntartva.

A kiadványok másolása, harmadik félnek történő átadása, a szövegösszefüggések oktatási vagy publikációs célú felhasználása tilos és jogkövetkezményeket von maga után.